

# Speiseplan vom 24.03. bis 28.03.2025

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag 24. Mrz	Dienstag 25. Mrz	Mittwoch 26. Mrz	Donnerstag 27. Mrz	Freitag 28. Mrz
<b>Menü 1</b>	Ungarisches Gulasch mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping a1 g 8 4,30 €	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln i 4,30 €	Schwedische Köttbullar in Rahmsoße mit Kartoffelpüree & Preiselbeeren a1 c g i 8 4,30 €	BBQ-Chicken-Wings mit Aioli, Knoblauchchecken & Coleslaw a1 c g i j 8 4,30 €	Gebratenes Seehechtfilet mit Pommes frites, Dillsauce & hausgemachtem Gurkensalat a1 d g 8 4,30 €
<b>Menü 2</b>	Kumpir- Gefüllte Backkartoffel mit Käse & Rotkohlsalat, dazu Tomate, Gurke & Crème fraîche g i j 8 4,30 €	Pizza Margherita mit frischen Tomaten, Oregano & Rucola a1 g 8 4,30 €	Tofu-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano a1 f g k 8 4,30 €	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Pesto h3 4,30 €	Pasta mit Rote-Beete-Pesto, Schafskäse & Rucola a1 c g i 8 4,30 €
<b>Menü 3 (Salat)</b>	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing g 4,30 €	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h 4,30 €	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing g 4,30 €	Radicchio-Fenchel-Orangensalat mit Walnüssen & geräucherten Tofuwürfeln, dazu Zitronen-Sojajoghurt-Dressing f h3 4,30 €	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing d 4,30 €
<b>Dessert</b>	Himbeercreme mit frischen Früchten a1 g 8 4,30 €	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen g h3 8 4,30 €	Joghurt mit Müsli & Beeren g 8 4,30 €	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln a1 g 8 4,30 €	Geschmorte Beeren mit Vanille Crumble a1 4,30 €

## Unsere Ernährungsphilosophie:

Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

Die schonende Verarbeitung der Speisen ist ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.

Es ist unser Ziel, dass die Speisen nicht nur schmackhaft sind, sondern auch der Ernährungswert stimmt. Daher setzen wir auf frische und regionale Produkte.

Wir verzichten weitestgehend auf Lebensmittel mit Zusatzstoffen.

Wenn wir kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe einsetzen werden diese gekennzeichnet.

Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

## Suppe der Woche:

**Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüsejulienne & Klößchen (a1 c g i j 8)**

= vegetarisch!

= vegan!

**Zusatzstoffe:** 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = mit Nitritpökelsalz, 13 = mit Nitrat, 14 = mit Süßungsmittel(n), 15 = enthält eine Phenylalaninquelle, 16 = genetisch verändert

**Allergene:** a1 = Glutenhaltiges Getreide Weizen, a2 = Dinkel, a3 = Khorasan-Weizen, a4 = Roggen, a5 = Gerste, a6 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohne, g = Milch, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pekannuss, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse, h9 = Queenslandnüsse, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid, m = Lupinen, n = Weichtiere

O = kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, P = erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml) für Kinder, Schwangere oder stillende Frauen nicht geeignet! Q = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen der Hersteller und Lieferanten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Vermischungen kommt. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht gänzlich ausschließen, dass angebotene Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe enthalten!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

